

Rezept

# Walnuss-Rosmarin-Brot

Ein Rezept von Walnuss-Rosmarin-Brot, am 19.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>160 g</b> Walnusskerne	<b>500 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
Salz	<b>15 g</b> frische Hefe
<b>1 EL</b> frisch gehackter Rosmarin Rosmarin	<b>1 TL</b> Honig

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Brote (à ca. 12 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 4 g F, 3 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Die Walnüsse sehr fein hacken. Das Mehl mit 1 TL Salz in einer großen Schüssel mischen. 350 ml lauwarmes Wasser in eine zweite Schüssel geben, die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Das Hefewasser zum Mehl gießen und alles 5 Min. mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Nüsse, Rosmarin und Honig dazugeben und 5 Min. weiterkneten. Den Teig nochmals kurz mit gut bemehlten Händen verkneten und zu einer Kugel formen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und halbieren. Jede Hälfte zu einem runden Brotlaib formen und auf das Backblech legen. Zugedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 225° vorheizen, dabei eine ofenfeste Schüssel mit Wasser auf den Backofenboden stellen (die Feuchtigkeit macht eine schöne Kruste).
3. Die Teiglinge in den Ofen (unteres Drittel) schieben und 10 Min. anbacken. Die Wasserschüssel entfernen, die Ofentemperatur auf 210° reduzieren und die Brote in 25 Min. knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.